

*Załącznik nr 3 do Ogłoszenia*

**OFERTA**

**WYKONAWCA:**

Nazwa .........................................…

Adres ...........................................…

Regon ............................................

NIP .................................................

Telefon ..........................................

e-mail .............................................

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa – Państwowy Instytut Badawczy**

**ul. Kolska 12**

**01-045 Warszawa**

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. **Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”**

Znak postępowania: ZZ.2111.71.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]

my niżej podpisani:

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z Ogłoszeniem o zamówieniu oraz Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) – stanowiącym Załącznik nr 1 do Ogłoszenia oraz Wzorem Umowy – stanowiącym Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
2. **OŚWIADCZAMY,** że zapoznaliśmy się z wymaganiami Zamawiającego dotyczącymi przedmiotu zamówienia, zamieszczonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu wraz z załącznikami i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.
3. **OFERUJEMY** wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach przedstawionych w niniejszej ofercie za cenę brutto obliczoną zgodnie z zasadami wskazanymi w Ogłoszeniu oraz w oparciu o Formularz Cenowy (Załącznik nr 4 do Ogłoszenia):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł brutto

(słownie złotych: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

1. **OŚWIADCZAMY**, że łączna cena oferty brutto obliczona w oparciu o Formularz cenowy,   
   nie stanowi wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, lecz służy wyłącznie do celów porównawczych ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Do umowy zostanie wpisana kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia.
2. **OŚWIADCZAMY**, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
3. **OŚWIADCZAMY**, że w razie wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych we Wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
4. **OŚWIADCZAMY, że** w przypadku wygrania postępowania:

* całość prac objętych zamówieniem wykonamy siłami własnymi\*,
* zamierzamy powierzyć realizację podwykonawcom następujących części zamówienia\*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa podwykonawcy** | **Adres podwykonawcy** | **Części zamówienia, które Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy** |
|  |  |  |  |

1. **OŚWIADCZAMY** zgodnie z Rozdziałem IV pkt 4 ppkt 3) Ogłoszenia o dostępności poniżej wskazanych oświadczeń lub dokumentów w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych[[1]](#footnote-1):

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa oświadczenia lub dokumentu  (lub odpowiednie odesłanie do dokumentu wymaganego w Ogłoszeniu)[[2]](#footnote-2)** | **Adres strony internetowej ogólnodostępnej  i bezpłatnej bazy danych** |
|  |  |

1. **OŚWIADCZAMY**, że jesteśmy\*/nie jesteśmy\* małym przedsiębiorcą\*/średnim przedsiębiorcą\*.
2. **AKCEPTUJEMY,** że ceny jednostkowe zaoferowane w Formularzu cenowy pozostaną niezmienne podczas realizacji całej umowy. Oświadczamy, że w ceny jednostkowe wliczyliśmy wszystkie koszty niezbędne do pełnej i kompleksowej obsługi cateringowej, w szczególności koszty przygotowania posiłków, materiałów i urządzeń, wyposażenia, transportu, pracy w tym koszty obsługi kelnerskiej, itp.
3. **OŚWIADCZAMY,** że akceptujemy warunek, iż ponosimy wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. **OŚWIADCZAMY,** że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[3]](#footnote-3) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o wykonanie zamówienia[[4]](#footnote-4).
5. **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** należy kierować do: Pani/Pana………………………………….., tel. …………………………., e-mail: ……………………………..

………………………………., dnia …………………………. 2019 r.

\* *niepotrzebne skreślić*

………………………………………………………….

*podpis Wykonawcy lub*

*upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

*\** *wykonawca nie składa.*



*Załącznik nr 4 do Ogłoszenia*

**FORMULARZ CENOWY**

**WYKONAWCA:**

Nazwa .........................................…

Adres ...........................................…

Regon ............................................

NIP .................................................

Telefon ..........................................

e-mail .............................................

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa – Państwowy Instytut Badawczy**

**ul. Kolska 12**

**01-045 Warszawa**

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. **„Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”**

**znak postępowania:ZZ.2111.71.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]**

poniżej składamy ofertę cenową, zgodnie z poniższą tabelą:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **Nazwa usługi cateringowej** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Cena jednostkowa brutto**  **(w PLN)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1 | kawa rozpuszczalna | w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą. | cena za jedną porcję |  |
| 2 | naturalna kawa parzona | w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego | cena za jedną porcję |  |
| 3 | herbata | w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą. | cena za jedną porcję |  |
| 4 | cukier | porcja : 1 saszetka min 5 g. | cena za jedną porcję |  |
| 5 | cytryna w plasterkach | porcja : 1 plaster | cena za jedną porcję |  |
| 6 | mleko do kawy | mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku; 1 porcja - 10g | cena za jedną porcję |  |
| 7 | woda mineralna gazowana | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne | cena za jedną butelkę |  |
| 8 | woda mineralna niegazowana | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne | cena za jedną butelkę |  |
| 9 | ciastka kruche | ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu;  1 porcja co najmniej 30g | cena za jedną porcję |  |
| 10 | świeże owoce | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej;  1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g | cena za jedną porcję |  |
| 11 | świeże owoce filetowane | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej;  1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g | cena za jedną porcję |  |
| 12 | zupa | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, barszcz czerwony z pasztecikiem, flaczki;  1 porcja - co najmniej 300ml; | cena za jedną porcję |  |
| 13 | danie ciepłe mięsne i rybne | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, schab po staropolsku, filet drobiowy w sosie grzybowym, polędwiczki wieprzowe  (bez dodatku skrobiowego);  1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego. | cena za jedną porcję |  |
| 14 | danie ciepłe mięsne premium | Danie typu lunch w segmencie premium. Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi.  1 porcja – jedno pełne danie. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego. | cena za jedną porcję |  |
| 15 | dania ciepłe niemięsne | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym, makaron w sosie pomidorowym z warzywami;  1 porcja – co najmniej 150g dania danego rodzaju | cena za jedną porcję |  |
| 16 | dodatek skrobiowy | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze;  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  |
| 17 | dodatek warzywny zimny | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem, sałatka z kurczakiem i orzechami nerkowca z dressingiem malinowym, sałatka z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi;  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  |
| 18 | dodatek warzywny ciepły | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka;  1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  |
| 19 | kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”) | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. waga 1 kanapki co najmniej 60g;  1 porcja - 1 kanapka | cena za jedną porcję |  |
| 20 | kanapki dekoracyjne | kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatami kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z mini mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z kawiorem z łososia, serkiem kolendrowym, czarną oliwką, jajkiem przepiórczym.  Waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 kanapka | cena za jedną porcję |  |
| 21 | mini wrap / tortilla | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: z  grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi.  Waga 1 sztuki co najmniej 60g;  1 porcja - 1 sztuka. | cena za jedną porcję |  |
| 22 | zestaw soków (100%) | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka;  1 porcja - co najmniej 200 ml | cena za jedną porcję |  |
| 23 | zestaw soków | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy;  1 porcja - 1 kartonik 200 ml | cena za 1 kartonik |  |
| 24 | finger foods na ciepło | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: tarlateltki ze szpinakiem, tartaletki z łososiem, tartaletki z kurczkakiem, mini szaszłyki, empanadas z mięsem, empanadas z fasolą, nuggetsy, kofta wieprzowa z sosem czosnkowym  1 porcja – 1 sztuka | cena za jedną porcję |  |
| 25 | desery i ciasta | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: szarlotka, sernik, karpatka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretce, brownie, deser w kokilce z kremem mascarpone i świeżymi owocami, mini desery w pojemniczkach.  1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g | cena za jedną porcję |  |
| 26 | tort | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej:  tort o smaku śmietanowo – czekoladowy dla 40 osób; w kształcie prostokąta; z grafiką, która Zamawiający wskaże w Zamówieniu; napisem na torcie, który Zamawiający poda w Zamówieniu  1 tort dla 40 osób | cena za tort dla 40 osób |  |
| 27 | cukierki krówki z nadrukiem na opakowaniu | napis (treść i kolor nadruku) do wyboru Zamawiającego na etapie składania zamówienia | cena za kg |  |
| **Cena brutto oferty (suma z kolumny nr 5)** | | | |  |

………………………………., dnia …………………………. 2019 r.

………………………………………………………….

*podpis Wykonawcy*

*lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

*\*maksymalna liczba osób*



*Załącznik nr 5 do Ogłoszenia*

**WYKONAWCA:**

Nazwa .........................................…

Adres ...........................................…

Regon ............................................

NIP .................................................

Telefon ..........................................

e-mail .............................................

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa – Państwowy Instytut Badawczy**

**ul. Kolska 12**

**01-045 Warszawa**

**WYKAZ USŁUG**

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. **„Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”**

**znak: ZZ.2111.71.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]**

poniżej przedstawiamy wykaz usług spełniających warunki udziału w postępowaniu określone w rozdziale IV pkt 1 Ogłoszenia:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Opis usług, pozwalający na stwierdzenie, czy został spełniony warunek udziału w postępowaniu opisany w rozdziale IV pkt 1 Ogłoszenia** | | | |
| **USŁUGA NR 1** | | | |
| **1.1** | Nazwa usługi: | …………………………………. | |
| **1.2** | Sposób dysponowania:  (*niewłaściwe skreślić)* | Zasób własny Wykonawcy | Zasób podmiotu trzeciego |
| **1.3** | Termin zakończenia realizacji usługi: | …………………………………. | |
| **1.4** | Podmiot, na którego rzecz wykonana została usługa: | ………………………………………….. | |
| **1.5** | Wykonawca, który zrealizował usługę: | ………………………………………….. | |
| **1.6** | Czy ww. usługa polegała na świadczeniu usług cateringowych dla min. 50 osób? | tak/nie\* | |
| **1.7** | Czy wartość usługi wynosiła co najmniej 50 000,00 zł netto? | tak/nie\* | |
| **USŁUGA NR 2** | | | |
| **1.1** | Nazwa usługi: | …………………………………. | |
| **1.2** | Sposób dysponowania:  (*niewłaściwe skreślić)* | Zasób własny Wykonawcy | Sposób dysponowania:  (*niewłaściwe skreślić)* |
| **1.3** | Termin zakończenia realizacji usługi: | …………………………………. | |
| **1.4** | Podmiot, na którego rzecz wykonana została usługa: | ………………………………………….. | |
| **1.5** | Wykonawca, który zrealizował usługę: | ………………………………………….. | |
| **1.6** | Czy ww. usługa polegała na świadczeniu usług cateringowych dla min. 50 osób? | tak/nie\* | |
| **1.7** | Czy wartość usługi wynosiła co najmniej 50 000,00 zł netto? | tak/nie\* | |

*\*niepotrzebne skreślić*

**W załączeniu przedkładamy dowody określające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.**

UWAGA:

* Wymagane jest, by każda wykazywana usługa była świadczona podczas spotkań w czasie:   
  szkoleń lub spotkań dyplomatycznych lub spotkań biznesowych lub konferencji krajowych   
  lub konferencji międzynarodowych.
* Zamawiający nie uzna za spełnienie warunku wykazanie się doświadczeniem w zakresie obsługi takich jednostek jak szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, bufety oraz miejsca zbiorowego żywienia, gdzie posiłki są organizowane jako wyżywienie całodzienne, stałe, ciągłe i powtarzające się.
* W przypadku, gdy w ramach realizacji wskazanej przez Wykonawcę usługi, poza zakresem wymaganym przez Zamawiającego, były wykonywane również inne świadczenia, wykazana musi zostać wartość dotycząca tej części usługi, która obejmowała zakresem usługi cateringowe.
* Zamawiający nie dopuszcza sumowania wartości usług dla potwierdzenia spełniania w/w warunku udziału w postępowaniu.
* W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, spełnianie ww. warunków Wykonawcy wykazują łącznie.
* W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych, nie zakończonych na dzień składania ofert, wykazana przez Wykonawcę usługa musi być zrealizowana**,** na dzień składania ofert, na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł netto.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_ 2019 r.

…………………………………………………………..

*podpis Wykonawcy*

*lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

1. Wypełnić jeśli dotyczy. [↑](#footnote-ref-1)
2. Np. KRS – można pobrać z ogólnodostępnej bazy pod adresem: <https://ekrs.ms.gov.pl/web/wyszukiwarka-krs> CEIDG – można pobrać z ogólnodostępnej bazy danych pod adresem: <https://prod.ceidg.gov.pl/CEIDG/CEIDG.Public.UI/Search.aspx> [↑](#footnote-ref-2)
3. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). [↑](#footnote-ref-3)
4. W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie). [↑](#footnote-ref-4)